



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BALLI BAKLAVA

Malzeme:

40 yaprak hazır baklava yufkası

1 çay bardağı bal

250 gr Teremyağ

200 gr badem ezmesi

150 gr file badem

Teremyağı sos tenceresinde yanmamasına özen göstererek kısık ateşte eritin. Baklavalara için kullanacağınız fırın tepsisini fırça yardımıyla erittiğiniz teremyağ ile yağlayın. İlk yufkayı alıp fırın tepsisine serin ve üzerini yağlayın. Yağı ince bir tabaka halinde sürmeniz yeterli olacaktır. Yirminci yufkaya gelene kadar bu işleme devam edin. Yirminci yufkaya geldiğinizde badem ezmesini elinizle ufalayarak yufkanın üzerine serpin ve kalan yirmi yufka için de aynı işlemi tekrarlayın. Yufkaların tepside sarkan bölümlerini düzgün bir şekilde kesin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Pişen baklava hamurunu fırından çıkartın. İlininca üzerine balı bir kaşık yardımıyla akıtın. File bademlerle süsledikten sonra servis yapın.